

岡田北辰会会長就任祝いのブドウ酒届く

～千葉在住、前田進常任幹事より～

2016年12月25日

北辰会事務局長 前田 直人

上記のように12本のブドウ酒が岡田会長のもとに届きました。

会長は12月の拡大北辰会常任幹事会の忘年会でのお土産として皆様にお分けし、前田進さんの好意を分かち合いたいとの指示がありました。

当日の参加者は思わぬお土産に喜んでいました。

会長からは2018年北辰会総会、懇親会の乾杯用に使いたいなあ～との感想を述べられていました。また、ぶどう酒を頂戴した常任幹事の感想2件、紹介致します。

1件目:最初の1口目はフルボディの強い葡萄の薫りを感じましたが、飲み進むうちに、メルローのような甘さの薫りでなく、深い香りの何とも表現のしようのない美味しいすっきり感を感じました。これが山葡萄を使ったワインの深い味わいなのでしょうか。初めて味わいましたが、くせになりそうです。

2件目:香りが良い。少し渋みがあり酒好きの者にはとても好みの味と思う。

などの感想が寄せられました。

前田進さんの就任祝いの手紙も併せて掲載致します。



上:松尾副会長、下:前田進さん
(2010年東京北辰会懇親会にて)

ワインに添えられたぶどう品種と手作り醸造過程

手作りこだわった 大鹿『前田ワイン』～2012

- | | |
|----------|----------------|
| 1. ぶどう品種 | 山ソービニオン |
| 交配種 | 母 ヤマブドウ |
| | 父 カベルネ・ソービニオン |
| 育成者 | 山川祥秀氏(山梨大学教授)等 |



2. ワインの醸造過程

- 1) 収穫日 2012. 9 / 28 ~ 30
- 2) 糖度検査 22度
- 3) 徐梗・破碎 9 / 29
- 4) 酵母菌投入 10 / 2
- 5) 補糖 1,000g / 40kg
- 6) 搾汁 10 / 24
- 7) 樽熟成 12 / 3 ~ 2016. 5. 23 (39ヶ月)
- 8) ビン詰 2016. 6 / 5

◎ 本ワインはワインレッスンにご参列の、飯田氏・松尾氏のご協力(作業手伝い)により出来上がりました。



ぶどう畑

oshikamura.naganoken, japan.
high 900m
Yama Sauvignon & Merlot

※ 使用ボトルは再利用です。ラベルは考慮中です。

北辰会会長 ご就任おめでとうございます

北辰会会長 岡田 多聞 様

平成 28 年 9 月 23 日
北辰会 22 期 常任幹事
前田 進

拝啓

早いもので今年度も半分が終わろうとしています。岡田会長ほか北辰会の役員の方々お元気のことと思います。

大変ご挨拶が遅れてしまいましたが、第 6 代「北辰会会長」ご就任おめでとうございます。どうぞ、よろしく願い致します。

1941 年に発足した北辰会は活躍を重ねて 76 年を刻み、岡田新会長は川野 4 代、古城 5 代会長期を黄金期・果実期と例えられていますが、閉過程後 10 年を過ぎたこれからは思い出を楽しみ、若い人達を育て、活動を継続させようと言う意欲が感じられます。

まずは、2018 年春の総会を成功させ、北辰 V の発行を喜びたいものです。

東京北辰会は今、停滞気味です。佐々木幸政氏を亡くし、高齢化が進むに連れコミュニケーションの難しさを感じています。

ところで、一転話題を変えます。

私は定年後のライフワークとして、ブドウ作り・ワイン造りを楽しんでおります。健康の維持にもなればと思い、畑仕事に汗を流しています。

手作りワインをプレゼントさせていただきますので、良かったらご賞味下さい。

- 1、 小豆色のコルクキャップボトルは 2012（～11）年仏製樽熟成ワインです。
 - 2、 紫色のネジ式ボトル（簡易に開栓可能）は 2015 年の新しいワインです。
- 2 本同時に味わえばその違いを確かめることが出来ます

おわりに、健康と安全に勝るものなし、御身大切にしてお過ごし下さい。

敬具